



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI SIĞIR TAVA

- 3 Yemek kaşığı margarin
- 4 adet Yumurta
- 1 Yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- 250 Gram pişmiş sığır eti
- 1 Çimdik kimyon
- 600 Gram Patates
- 1 Çimdik Tuz ve karabiber
- 1 adet Soğan

Geniş bir tavaya margarini alın iri doğranmış soğanı öldürüp sonra üzerine daha önceden haşlanmış pişmiş sığır parça etleri tavaya koyun daha önceden haşlanmış patatesleri iri iri dilimleyin ilave edin sırayla irice kıyılmış mercanköşk maydanozları koyup harlı ateşte çevirin baharatlarını ekleyin biraz dana hep birlikte kavurun ve altını gayet kısın üzerine bölüm bölüm yan yana yumurtaları kırıp hiç karıştırmadan kapağını kapatın beş dakika sonra altını kapatın .
Servis tabağına geniş kepçe kaşık ile bozmadan yumurtalı bölümden alarak bir parça alıp koyu